

Vánoční „pupáky“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- mouka polohrubá 1 hrnek
- mléko 0.5 hrnek
- trošku sůl 1 ks
- droždí 10 g
- trošku cukr krupice 1 ks

- **Ozdoba**

- mák mletý 4 lžíce
- med 2 lžíce
- cukr moučkový 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 6

Postup:

V mléce rozdrobíme droždí, přidáme cukr, sůl a vlijeme do mísy s moukou. Vypracujeme těsto a necháme je v teple nakynout.

Rozdělíme na 3 kousky, z nichž vyválíme 2cm válečky a rozkrájíme je na 1,5cm kousky. Dáme na plech vyložený pečicím papírem a necháme chvíli kynout. Pečeme v mírné troubě 25 minut.

Hotové jsou tvrdé. Dělají se do zásoby a před podáváním se máčejí ve vlažné osolené vodě, aby změkly.